



Forretter

Forretter & Snacks	
<b>Aspargessuppe</b> ( 1a, 5 )	150,-
med parmesan krutonger, grillede og syltede asparges	
<b>Kveite Tataki</b> ( 4 )	170,-
kveite carpaccio med pepperrot og grønn gazpacho	
<b>Pikant chevre-bakelse</b> ( 1a, 5 )	150,-
med betesalat og balsamico- og honningvinaigrette	

Småretter

<b>Avokado-toast</b> ( 1a )	150,-
med tomatchutney og chiliolje   Add-ons Stekt egg 30,- Bacon 30,-	
<b>Steak salat</b> ( 3, 5 )	225,-
med marinerte neper, parmesandressing og parmesanchips	
<b>Skagen sandwich</b> ( 1a, 2, 3, 7, 8, 11 )	220,-
Rekerøre på skagen vis med dill og pepperrot, servert på ristet brød med salat	
<b>Cæsarsalat med kylling</b> ( 1a, 3, 5, 8, 11 )	200,-
Cæsardressing, romanosalat, krutonger og bacon	
<b>Steambuns</b> ( 1a, 3, 8, 9, 11, 12 )	2 stk 160,- / 3 stk 240,-
med ribbe i hoisin, syrlig rødkålsalat, sprø løk, sriracha-mayo og puffet svor	
<b>Fisk- og skaldyrsuppe</b> ( 2, 4, 5, 7, 10 )	185,- / XL 275,-
med blåskjell og fennikel	
<b>«Sulten-fjøl»</b> ( 3, 5, 7, 8, 9, 11 )	525,-
Oster, skinker, chorizo, kyllingklubber, oliven, poteter, aioli, chutney	
<b>«Bare litt sulten-fjøl»</b> ( 3, 5, 7, 8, 9, 11 )	275,-
med skinke, ost, oliven, aioli og poteter	

Snacks

<b>Argentinske villreker</b> ( 2, 5 )	175,-
i aromatisk smør med cointreau, ingefær og chili	
<b>Pankorfriterte torsketunger</b> ( 1a, 3, 4 )	145,-
med tartar sauce	
<b>Kyllingklubber</b> ( 7, 8, 9, 11 )	120,-
med hoisin-bbq-saus og sesam	
<b>Utvalgt skinke 100g</b> ( 7 )	140,-
<b>Manchego</b> ( 5 )	120,-
med chutney	
<b>Grillet Chorizo fra Brubakken</b>	90,-
<b>Små Skagen toasts</b> ( 1a, 2, 3, 7, 8, 11 )	100,-
<b>Poteter og aioli</b> ( 3, 8, 11 )	80,-
<b>Oliven</b>	80,-

Hovedretter

<b>BBQ Burger</b> ( 1a, 3, 5, 8, 11 )	260,-
med brød, ost, bacon, aioli, syltet rødløk, gherkin, salat, coleslaw og poteter   <b>Dobbel 65,- Ekstra bacon 30,- Ekstra ost 20,-</b>	
<b>Strøm-pølsa</b> ( 5 )	230,-
med sprø løk, potetpuré og løksjy	
<b>Kyllingbryst</b> ( 1a, 3, 5 )	360,-
fra Holte gård med sauté på neper, sjampinjong, gnocchi og vin jeune-saus	
<b>Dagens fangst</b> ( 2, 4, 5 )	370,-
med blomkålpuré, betevariasjon og kremet skalldyrsaus	
<b>Gnocchi</b> ( 1a, 3, 5 )	240,-
i salviesmør med squash, peccorini og ristede mandler	

Steaks!

<b>200g Nyretapp aka slakterbiff</b>	330,-
<b>180g Kalv Entrecote</b>	395,-
<b>200g Wagyu A5</b>	800,-

Serveres med sauterte grønnsaker, pommes anna og valgfri saus.

Løksjy - Rødvinsjy - Peppersaus

Barnemeny

Barn under 12 år kan velge i enkel barnemeny, eller fra voksenmeny i mindre porsjoner til halv pris.

<b>Dagens fangst</b> ( 4, 5 )	75,-
med poteter, kokte gulrøtter og smeltet smør	
<b>Wiener &amp; stappe</b> ( 5 )	75,-
<b>Barneburger</b> ( 1a, 5 )	75,-

Dessert

<b>Mascarpone-ganache</b> ( 5, 9 )	150,-
med hvit sjokolade, basilikumsorbet, sesamchips og flytende bringebærgelé	
<b>Eple- og rabarbra crumble</b> ( 1a, 5 )	140,-
med vaniljeis og kanelsaus	
<b>Sjokolade- og espressomousse</b> ( 5 )	150,-
med mandelkjeks og aprikossaus tilsmakt baileys og rosepepper	
<b>Liten sorbet anretning</b> ( 1b, 5 )	100,-
med smak av basilikum og tindved	
<b>Utvalg av fire oster</b> ( 1b, 5 )	175,-
med smørstekt rugbrød og chutney	

Alkoholritt

<b>Mineralvann</b>	0,33l	56,-
Cola, Zero, Sprite, Fanta, Bonaqua		
<b>Eplemost</b>	0,33l	56,-
<b>Eple og bringebærmest</b>	0,33l	62,-
<b>Aass uten</b>	0,33l	68,-
<b>Brooklyn Special Effects Lager</b>	0,33l	78,-
<b>Erdinger Alkoholfri</b>	0,33l	78,-

Øl & Cider

<b>Lundetangen Fat</b>	0,40l	102,-
<b>Aass Pilsner</b>	0,40l	98,-
<b>To Øl Snublejuice Fat</b>	0,33l	110,-
<b>Cervisiam Ugly Mango Neipa</b>	0,33l	130,-
<b>Erdinger Weissbier</b>	0,50l	150,-
<b>Peroni</b>	0,33l	95,-
<b>Brewdog Punk IPA</b>	0,33l	125,-
<b>Samuel Smith Brown Ale</b>	0,40l	130,-
<b>Brasserie Dupont Saison</b>	0,75l	290,-
<b>Lindheim på flaske</b>	0,50l	175,-
Spør din servitør.		
<b>Aass Eplesider</b>	0,50l	130,-
<b>Aass Kirsebær Sider</b>	0,50l	130,-
<b>Bulmers Brut Eplesider</b>	0,50l	140,-
<b>Aga Humlepung Sider</b>	0,75l	315,-

Himkok Taptail

<b>Oslo Mule</b>	140,-
<b>Oslo Paloma</b>	140,-

Vin på Glass

Musserende		
<b>Contesse Prosecco</b> Prosecco, ITA	105,- / 520,-	
<b>Chartron et Trebuchet Cremant</b> FRA	145,- / 680,-	
Hvitvin		
<b>Sainte-Genevieve</b> Languedoc, FRA	105,- / 520,-	
<b>Convertido Verdejo</b> Castilla, SPA	125,- / 600,-	
<b>Les Deux Chardonnay</b> Pays D'oc, FRA	140,- / 680,-	
Rødvin		
<b>Les Vignerons</b> , FRA	105,- / 520,-	
<b>Artero Tempranillo</b> Rioja, SPA	125,- / 600,-	
<b>Lamothe-Vincent</b> Bordeaux, FRA	140,- / 680,-	



Allergener:

- 1 Gluten
- a = hvet
- b = rug
- c = bygg
- d = havre
- e = spelt
- 2 Skalldyr
- 3 Egg
- 4 Fisk
- 5 Melk
- 6 Nøtter
- a = mandel
- b = hassel
- c = valnøtt
- d = cashew
- e = pekan
- f = paranøtt
- g = pistasjenøtt
- h = macademia
- j = peanøtt
- 7 Selleri
- 8 Sennep
- 9 Sesamfrø
- 10 Bløtdyr
- 11 Soya
- 12. Sulfitt

Be gjerne din servitør om råd!

VGN = Vegan  
VGR = Vegetar

Bruk gjerne QR-kode til bestilling av drikke, snacks, og ikke minst regningen.

